

ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Nüsslersalat – Salade doucette	13
+ Lard ou oeuf / Speck oder Ei	+ 3
+ Lard et oeuf / Speck und Ei	+ 4
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 9
Portion de saumon fumé – Räucherlachs	22 / 31
Toast Butter Kapern Zwiebeln Zitrone Meerrettich	
Salade de fonds d'artichauts à la vinaigrette	16
Artischockensalat mit Vinaigrette	
Option: + 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 9
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei	14
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 30
Terrine de cerf au cognac “Séraphine”	20
Hirschterrine Preiselbeere Artischockensalat Brioche	
Tartare de saumon fumé	50 g 19 100 g 29
et sa brioche Bouquet de salade	
Tatar von Räucherlachs mit Brioche Salatbouquet	
Tartare de bœuf	70 g 26 140 g 32
Rindstatar mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Escalopes de foie gras de canard sautées	34 / 47
Sautierte Entenlebertranche mit karamelisiertem Apfel Brioche	
Option: 1 dl Salz “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich	+ 18
“Roesti Royal” – Saumon fumé	25 / 30
Rauchlachs mit Crème fraîche auf Minirösti	
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 30
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	18
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris» 6 pièces	19
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	

POTAGES

Bisque de homard	22
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Consommé à la moëlle	14
Rindskraftbrühe mit Rindermark	
Crème aux courges et au lait de coco	14
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch verfeinert	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	26
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	
Risotto aux cèpes et aux épinards	28
Steinpilzrisotto mit Spinat	
« Plat d'automne » – Garniture au gibier	34
Spätzli, Pilzpastetli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel	

PLATS PRINCIPAUX

ABAT DU MOIS

Rognons de veau à la dijonnaise 34
Kalbsnieren mit Senfsauce | Butterrösti

La grande saladière	22
Frische Blatt- & Gemüsesalate, Tomaten, gekochtes Ei	
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 9
XXL-Saucisse de St-Gall rôtie	29.5
St-Galler Kinderfest-Bratwurst (230 g) das Original (Metzgerei Schmid. SG), serviert mit Rösti Sauce à l'oignons / Zwiebelsauce	+3
« Dämpfte Uhu » – Emincé de veau à la crème de citrons et aux persils	40 / 48
Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce Butterrösti	
Emincé de foie de veau	34 / 40
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert Butterrösti	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel mit Pommes frites	
Entrecôte « Café de Paris »	250g 50
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären Sauce Café de Paris, Pommes frites	
Filets d'agneau à la bretonne	39
Rosagebratene Lammfilets Artischocken-Bohnen- Kartoffelsautée	

GIBIER

Escalopes de chevreuil	35 / 39
Rehschnitzel Cognac-Wildrahmsauce Spätzli	
Civet de chevreuil	29 / 33
Rehpfeffer Röstspeck, Silberzwiebeln, Champignons Spätzli	
Jarrets de chevreuil Jus au coing	37
Geschmorte Rehhaxe Quittenjus	
+ Garniture de gibier / + Wildgarnitur	+ 8
Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel	

POISSONS

Tranche de saumon sautée Beurre blanc	38
Gebratene Lachstranche Buttersauce Spinat Salzkartoffeln	
Moules et frites	36
Miesmuscheln Weisswein-Rahm-Sud Frites	

DESSERTS

Fromage de la Maison Mauerhofer, Sumiswald 1 Sorte / 2 Sorten	10 / 16
Sorbet aux ananas – fait maison	13
Hausgemachtes Ananassorbet	
Café glacé «L'original»	12
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	
Crème catalane	9
Feine pochierter Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept	
Moelleux au chocolat	16
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace	
« Ile flottante »	15
Eischneekugel Vanillesauce Röstmandeln	
Petits vermicelles «Chantilly»	9
Marronipüree Meringue Schlagrahm	
Petits vermicelles «Nesselrode»	12
Marronipüree Vanilleglace Meringue Schlagrahm	
Dessert au verre	7
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand	16
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	9
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	12
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	
Le café plus	10
Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Abricot, Mirabelle, Framboise ODER Coing	

DONNERSTAG MITTAG & ABEND:

Hackbraten | Pilzrahmsauce
Kartoffelstock | Kl. Blattsalat
CHF 29.00

TISCHRESERVATION BITTE ONLINE brasserie-ratskeller.ch

Suchen Sie eine Location mit Platz
für 15 – 30 Personen?

Unser **GEWÖLBKELLER** ist der
ideale Raum für Sie und Ihre Gäste

VINS DE TABLE

Weiss:	Mont-sur-Rolle "Belletruche"	dl	5.60
Rot:	Dôle du Valais	dl	5.60

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	75 cl
Epesses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2022 (70cl)	8.90	58.00
Chasselas		

Ronco Bain DOC 2022	10.50	68.00
Guido Brivio, Mendrisio Sauvignon Blanc		

Italien

Roero Arneis "Tabaria" 2022	8.20	52.00
Tenuta La Meridiana, Montegrosso d'Asti Arneis		

Frankreich

Mâcon Aus Scellés 2022	10.00	65.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne Chardonnay		

ROSE

Le Caprice de Clémentine 2022	8.20	52.00
Rose Valentine, Provence		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Schafiser Pinot Noir Barrique 2022	9.40	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

Cornalin Tradition 2022	10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion		

Castello di Morcote 2021	12.30	80.00
DOC Ticino, Castello di Morcote Merlot, Cabernet Sauvignon		

Frankreich

Terra Patres 2019	9.80	64.00
Alma Cersius, Pays d'Oc Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot		

Séguret rouge Cuvée Garnacho 22	9.00	58.00
Dom. de Cabasse, AOP Côtes-du-Rhône Grenache, Syrah, Carignan, Cunoise		

Mercurey 1^{er} Cru « Clos du Paradis » 2020/21	12.00	79.00
Capuano-Ferreri à Santenay Pinot Noir		

Spanien

Figuro "12 meses in barrica" Crianza 2020	9.00	58.00
Bodegas Garcia Figuro	Magnum	150 cl 120.00
Tempranillo – Ribera del Duero	Jeroboam	300 cl 238.00

Les Terrasses 2020	13.50	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat Garnacha, Carignan		

Italien

Barbera d'Asti "La Tota" DOCG 2021	9.00	58.00
Marchesi Alfieri, Piemonte-Italia Barbera		

PROSECCO – CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
«Paladin» Prosecco dry	9.80	62.00

«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	11.50	69.00
--	-------	-------

Champagne

Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	15.00	95.00
---	-------	-------

Taittinger Comtes de Champagne 2012	220.00	
--	--------	--

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz	75 cl
----------------	--------------

«1858» – Charles Bonvin 2021	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais Petite Arvine, Heida, Amigne	

Schafiser Sauvignon Blanc 2022	60.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville/BE Sauvignon blanc	

Frankreich

Meursault Maurice Chevalier 2020	130.00
Remoissenet, AC Meursault Chardonnay	

Sancerre "Les Panseillots" 2022	76.00
Guillaud-Fargette, Loire Sauvignon Blanc	

ROT

Schweiz	75 cl
----------------	--------------

Dogaia DOC 2021	70.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2021	69.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

Gevrey-Chambertin 2019/2020	96.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC Margaux 2018/19	37.5 cl 44.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	2018 75 cl 73.00

Château Lynch-Bages AC 2019	210.00
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

Château Canon-La-Gaffelière AC 2019	142.00
Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Italien

Lagrein Sepp 2020	60.00
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol Lagrein	

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2018	78.00
R. & M. Bianco Nebbiolo	

Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2017	97.00
Rocche Costamagna Nebbiolo	

Brunello di Montalcino La Gerla	2016 37.5 cl 46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	2018 75 cl 80.00
Brunello	

Spanien

Don Daniel 2018 (17 Monate im neuen Eichenfass)	133.00
Bodega Elias Mora, DO Toro Tinta de Toro	

Vins sans alcool

Zeero White Non-Alcoholic
Chardonnay, Sauv-BI, Vernaccia
10 cl 8.20 75 cl 52.00

Zeero Red Non-Alcoholic
Sangiovese
10 cl 8.20 75 cl 52.00

Azienda Agricola Casa Emma, Toskana

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Kir Royal, Moët & Chandon, Crème de Cassis			15.00
Blanc Cassis			7.00
Gespritzter Weisswein			7.00
Negroni			14.00
Aperol Spritz / Sarti Rosa Spritz / Campari Spritz	11		13.00
Hugo			12.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15	6.50
Campari	4	23	6.50
Cynar	4	16,5	6.50
Pastis 51	2	45	6.00
Jägermeister	4	35	6.00
Sandemann Fine Tawny	4	19,5	6.00
Quinta de la Rosa – Finest Port	4	19,5	11.00
Sherry Jerez Tio Pepe	4	15	6.00
Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.00

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Giselle ZERO Tonic	11.00
Fevertree Ginger Beer, 20 cl	6.00
Crodino rosso, 17,5 cl	5.00
Chinotto, 20 cl	6.00
Tomaten-/Orangen-/Ananassaft 20 cl	5.50

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Berner Bier	20 cl	30 cl	50 cl
	5.00	5.40	8.00

Zähringer Amber	25cl	6.00
------------------------	------	------

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50 cl	8.80
«Bärner Müntschi» Felsenau	33 cl	7.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.00

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	7.50
Milchkaffee	5.30
Cappuccino	5.50
Kaffee Melange	6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)	7.50
Latte Macchiato	6.50
Diverse Tees	4.80

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhätzünser	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Apfelschorle Ramseier	33	5.00
Fever Tree Tonic/Bitter Lemon	20	5.00
Rivella Rot/Blau	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhätzünser Citro (offen)	30	4.50
Holunder- oder Himbeersirup	30	4.50
Hahnenwasser	1 lt	3.00